




MARQUE: BOSCH
REFERENCE: PiE631FB1E
CODiC: 4604369

NOTICE




BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

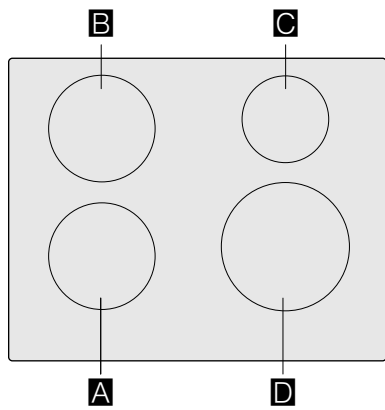
Table de cuisson

PIE...F...

[fr]

Notice d'utilisation

Table de cuisson







		g^*	b^*
A / B	Ø 18	1.800 W	3.100 W
C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
D	Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Table des matières

	Utilisation conforme	4
	Précautions de sécurité importantes	5
	Causes de dommages	6
	Aperçu	6
	Protection de l'environnement	7
	Conseils pour économiser l'énergie	7
	Élimination écologique	7
	Cuisson par induction	7
	Avantages lors de la cuisson par induction	7
	Récipients	7
	Présentation de l'appareil	9
	Le bandeau de commande	9
	Les foyers	9
	Indicateur de chaleur résiduelle	10
	Utilisation de l'appareil	10
	Allumer et éteindre la table de cuisson	10
	Réglage d'un foyer	10
	Conseils de cuisson	11
	Fonctions temps	14
	Programmation du temps de cuisson	14
	Le minuteur	14
	Fonction PowerBoost	15
	Activer	15
	Désactiver	15
	Sécurité-enfants	15
	Activer et désactiver la sécurité-enfants	15
	Sécurité-enfants automatique	15
	Anti-effacement	16
	Coupure de sécurité automatique	16
	Réglages de base	17
	Pour accéder aux réglages de base :	18
	Indication de la consommation d'énergie	19
	Test des récipients	19
	Power-Manager	20
	Nettoyage	20
	Plaque de cuisson	20
	Cadre de la table de cuisson	21

	Questions fréquentes et réponses (FAQ)	21
	Anomalies, que faire ?	23
	Service après-vente	24
	Numéro E et numéro FD	24
	Plats tests	25

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.bosch-home.com** et la boutique en ligne : **www.bosch-eshop.com**



Utilisation conforme

Lire attentivement cette notice. Conserver la notice d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil pour une utilisation ultérieure ou pour de futurs propriétaires.

Vérifier votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. S'il a souffert de dommages pendant le transport, ne le branchez pas, contactez le Service technique puis indiquez par écrit les dommages observés, sinon le droit à tout type d'indemnisation sera perdu.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

Utilisez uniquement des dispositifs de protections et grilles de protection-enfants que nous avons homologués. Les dispositifs de protections et grilles de protection-enfants inadéquats risquent de provoquer des accidents.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Si vous portez un dispositif médical implanté (par ex. un stimulateur cardiaque ou un défibrillateur), assurez-vous auprès de votre médecin que ce dispositif est en conformité avec la directive 90/385/EEC du Conseil des Communautés européennes du 20 juin 1990 ainsi qu'avec les normes DIN EN 45502-2-1 et DIN EN 45502-2-2 et qu'il a été sélectionné, implanté et programmé en respectant la norme VDE-AR-E 2750-10. Si ces conditions sont remplies et que par ailleurs des ustensiles de cuisine et récipients non métalliques dotés de poignées non métalliques sont utilisés, l'utilisation de cette table de cuisson à induction est sans risque en cas d'utilisation conforme.

Précautions de sécurité importantes

Mise en garde – Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

Mise en garde – Risque de brûlure !

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- Après chaque utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement du fait qu'il n'y ait pas de récipient.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Mise en garde – Risque de dysfonctionnement !

Un ventilateur est placé en dessous de cette table de cuisson. Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, n'y rangez aucun objet petit ou coupant, ni aucun papier ou torchon de cuisine. Ceux-ci peuvent être aspirés et endommager ainsi le ventilateur ou entraver le refroidissement.

Entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur, une distance minimale de 2 cm doit être respectée.

Mise en garde – Risque de blessure !

- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.
- Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Causes de dommages

Attention !

- Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la plaque de cuisson.
- Ne jamais placer de récipient vide sur les zones de cuisson. Ils risquent d'entraîner des dommages.
- Ne pas placer de récipients chauds sur le bandeau de commande, les zones d'indicateurs ou le cadre de la plaque. Ils risquent de provoquer des dommages.
- La chute d'objets durs ou pointus sur la plaque de cuisson peut entraîner des dégâts.
- Le papier aluminium et les récipients en plastique fondent sur les zones de cuisson chaudes. L'utilisation de lames de protection n'est pas recommandée sur les plaques de cuisson.

Aperçu

Dans le tableau suivant, vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés.	Retirez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Détergents inappropriés.	Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour ce type de table de cuisson.
Rayures	Sel, sucre et sable.	N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
	Les fonds de récipients rugueux éraflent la table de cuisson.	Vérifiez vos ustensiles.
Décolorations	Détergents inappropriés.	Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour ce type de table de cuisson.
	Frottement des récipients.	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Écaillage	Sucre, aliments à forte teneur en sucre.	Retirez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Protection de l'environnement

Dans ce chapitre vous obtenez des informations concernant l'économie d'énergie et sur la mise au rebut de l'appareil.

Conseils pour économiser l'énergie

- Utiliser toujours le couvercle correspondant à chaque casserole. La cuisine sans couvercle consomme plus d'énergie. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.
- Utiliser des récipients dont le fond est plat. Les fonds qui ne sont pas plats consomment davantage d'énergie.
- Le diamètre du fond des récipients doit correspondre à la taille de la zone de cuisson. Attention : les fabricants de récipients indiquent généralement le diamètre supérieur du récipient, qui est souvent plus grand que le diamètre du fond du récipient.
- Utiliser un petit récipient pour de petites quantités. Un grand récipient peu rempli consomme beaucoup d'énergie.
- Pour cuisiner, utiliser peu d'eau. Cela permet d'économiser de l'énergie et de conserver toutes les vitamines et tous les minéraux des légumes.
- Sélectionner le niveau de puissance le plus bas pour maintenir la cuisson. Un niveau de puissance trop élevé gaspille de l'énergie.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Cuisson par induction

Avantages lors de la cuisson par induction

La cuisson par induction est totalement différente de la cuisson traditionnelle, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Cela présente de fait une série d'avantages :

- Gain de temps lors de la cuisson et le rôtissage.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus faciles. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de chaleur et sécurité ; la table de cuisson augmente ou réduit immédiatement le débit thermique après chaque commande. La zone de cuisson par induction cesse de produire de la chaleur si le récipient est retiré sans avoir été désactivée au préalable.

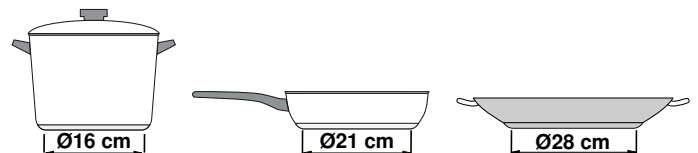
Récipients

Utilisez uniquement des ustensiles ferromagnétiques pour la cuisson par induction, par exemple :

- Ustensiles en acier émaillé
- Ustensiles en fonte
- Ustensiles spéciaux appropriés à l'induction en inox.

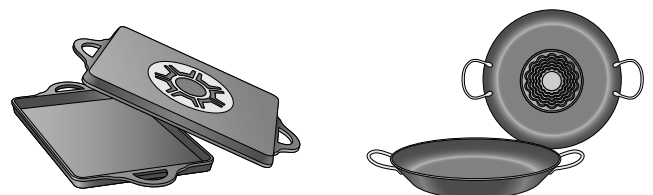
Pour vérifier si les récipients sont appropriés pour la cuisson par induction, vous pouvez consulter le chapitre → "Test des récipients".

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, la zone ferromagnétique du fond du récipient doit correspondre à la dimension du foyer. Si le récipient n'est pas détecté sur un foyer, essayez de nouveau sur un foyer d'un diamètre plus petit.

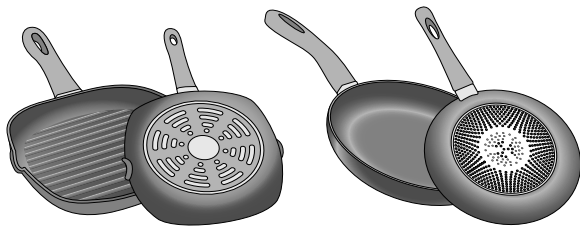


Il existe un autre type de récipients pour la cuisson par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

- Si le fond de l'ustensile n'est que partiellement ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique se réchauffe. La distribution de chaleur peut donc ne pas être homogène. La zone non-ferromagnétique peut présenter une température trop basse pour la cuisson.



- Si le fond de l'ustensile contient entre autres de l'aluminium, cela réduit aussi la surface ferromagnétique. Il se peut que cet ustensile ne chauffe pas correctement ou il pourrait même ne pas être détecté.



Récipients non appropriés

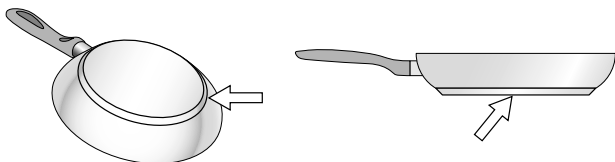
Ne jamais utiliser de récipients en :

- acier fin normal
- verre
- argile
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques du fond du récipient

La qualité du fond du récipient peut influencer le résultat de cuisson. Utilisez des casseroles et poêles fabriqués dans des matériaux permettant de diffuser la chaleur, comme les récipients "sandwich" en acier inoxydable, qui permettent de répartir la chaleur de manière uniforme, tout en économisant du temps et de l'énergie.

Utilisez des ustensiles avec un fond plat, les fonds de récipient inégaux compromettent l'apport de chaleur.



Absence de récipient ou taille non adaptée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui-ci n'est pas dans le matériau ou de la taille adéquat(e), le niveau de puissance visualisé sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera. Poser le récipient adapté pour faire cesser le clignotement.

Après 90 secondes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Récipients vides ou à fond mince

Ne pas chauffer les récipients vides ni utiliser ceux à fond mince. Bien que la plaque de cuisson soit dotée d'un système interne de sécurité, un récipient vide peut chauffer tellement rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'a pas le temps de réagir et peut alors atteindre une température très élevée. La base du récipient peut fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne pas toucher le récipient et éteindre la zone de cuisson. Si, après avoir refroidi, celle-ci ne fonctionne plus, contacter le service technique.

Détection du récipient

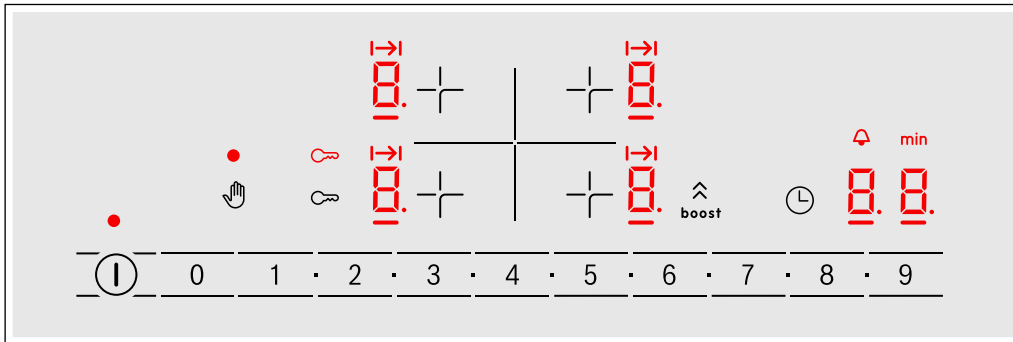
Chaque foyer possède une limite inférieure pour la détection du récipient, celle-ci dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau du fond du récipient. Pour cette raison, utilisez toujours le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond du récipient.







Présentation de l'appareil










Vous trouverez des informations sur les dimensions et puissances des foyers dans → Page 2

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

Le bandeau de commande



Bandeau de commande	
	Interrupteur principal
	Sélectionner un foyer
0 1 ■ 2 ■... 8 ■ 9	Zone de réglage
	Verrouiller le bandeau de commande pour le nettoyage
	Sécurité enfants
	Fonction PowerBoost
	Fonction Minuterie

Afficheurs	
	État de fonctionnement
	Positions de chauffe
	Fonction Minuterie
	Chaleur résiduelle
	Sécurité enfants
	Fonction PowerBoost
	Réglage du temps de cuisson
	Minuteur
	Affichage de l'heure

Surfaces de commande

Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.

Remarques

- Maintenez le bandeau de commande propre et sec. L'humidité compromet le fonctionnement.
- Ne passez aucun récipient à proximité des affichages et des sondes. L'électronique risque de surchauffer.

Les foyers

Les foyers	
	Foyer simple
	Utilisez des ustensiles de dimension adaptée
Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à l'induction, voir la section → "Cuisson par induction"	

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique qu'un foyer est encore chaud. Ne touchez pas le foyer tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

Selon le degré de la chaleur résiduelle, l'affichage est le suivant :

- Affichage **H** : température élevée
- Affichage **h** : faible température

Si vous retirez le récipient du foyer pendant la cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle et le niveau de puissance sélectionné clignotent en alternance.

Lorsque le foyer est éteint, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume. Même si la table de cuisson est déjà éteinte, l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé tant que le foyer est encore chaud.



Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre, il est indiqué comment régler un foyer. Dans le tableau, vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson par l'interrupteur principal.

Allumer : Effleurer le symbole ①. Un signal retentit. L'indicateur au niveau de l'interrupteur principal et les indicateurs des foyers ② s'allument. La table de cuisson est en ordre de marche.

Éteindre : Effleurer le symbole ①, jusqu'à ce que l'indicateur s'éteigne. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle est allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.
- Les réglages sélectionnés restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension de la table de cuisson. Si vous rallumez pendant ce temps, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

Réglage d'un foyer

Réglez la position de chauffe avec les symboles **1** à **9**.

Position de chauffe **1** = puissance minimale

Position de chauffe **9** = puissance maximale




Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Cette position intermédiaire est identifiée dans la zone de réglage par le symbole ■.

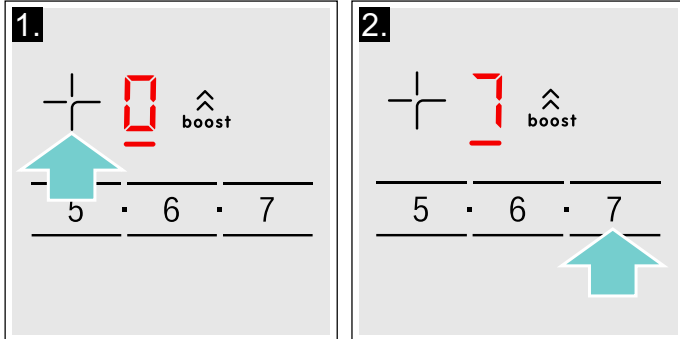
Remarques

- Pour protéger les parties sensibles de l'appareil contre toute surchauffe ou surcharge électrique, vous pouvez temporairement réduire la puissance de la table de cuisson.
- Afin d'éviter que l'appareil n'émette des bruits, vous pouvez temporairement réduire la puissance de la table de cuisson.

Sélectionner un foyer et une position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurez le symbole  du foyer souhaité.
Le symbole  s'allume et en dessous le symbole  .
2. Sélectionnez ensuite la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.




La position de chauffe est réglée.

Modifier la position de chauffe

Sélectionnez le foyer et réglez ensuite la position de chauffe désirée dans la zone de réglage.

Éteindre la zone de cuisson

Sélectionner la zone de cuisson et régler sur  dans la zone de programmation. La zone de cuisson est déconnectée et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

Remarques

- Si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson, le niveau de puissance sélectionné clignote. Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.
- Si un récipient est placé sur la zone de cuisson avant d'allumer la plaque, il sera détecté 20 secondes après avoir appuyé sur l'interrupteur principal et la zone de cuisson sera automatiquement sélectionnée. Après détection, sélectionner le niveau de puissance dans les 20 secondes suivantes ; dans le cas contraire, la zone de cuisson s'éteindra.
Même si l'on place plusieurs récipients, au moment où l'on allume la plaque de cuisson, un seul d'entre eux sera détecté.

Conseils de cuisson

Recommandations

- En chauffant de la purée, des veloutés et des sauces épaisses, remuer de temps en temps.
- Pour préchauffer, régler la position de chauffe 8 - 9.
- Lors de la cuisson avec un couvercle, réduire la position de chauffe dès que de la vapeur sort entre le couvercle et le récipient. Pour obtenir un bon résultat de cuisson, de la vapeur ne doit pas sortir.
- Après la cuisson, maintenir le récipient fermé jusqu'au service.
- Pour la cuisson en cocotte-minute, respecter les consignes du fabricant.
- Ne pas faire cuire les mets trop longtemps, afin de conserver la valeur nutritive. Le minuteur permet de régler le temps de cuisson optimal.
- Pour un résultat de cuisson plus sain, éviter que l'huile fume.
- Pour faire dorer les mets, les faire frire par petites portions une par une.
- Les récipients peuvent atteindre des températures élevées pendant la cuisson. Il est recommandé d'utiliser des maniques.
- Dans le chapitre → "*Protection de l'environnement*" vous trouverez des recommandations pour cuisiner en économisant le plus possible d'énergie

Tableau des cuissons

Dans le tableau est indiquée la position de chauffe appropriée pour chaque mets. Le temps de cuisson peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

	Position de chauffe	Temps de cuisson (min.)
Faire fondre		
Chocolat, nappage	1 - 1.	-
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-
Chauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée, par ex. potée aux lentilles	1. - 2	-
Lait*	1. - 2.	-
Chauffer des saucisses dans de l'eau**	3 - 4	-
Décongeler et chauffer		
Épinards surgelés	3 - 4	15 - 25
Goulasch surgelé	3 - 4	35 - 55
Cuire à feu doux, faire bouillir à feu doux		
Quenelles de pomme de terre*	4. - 5.	20 - 30
Poisson*	4 - 5	10 - 15
Sauces blanches, par ex. béchamel	1 - 2	3 - 6
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, hollandaise	3 - 4	8 - 12
Faire bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double quantité d'eau)	2. - 3.	15 - 30
Riz au lait***	2 - 3	30 - 40
Pommes de terre en robe des champs	4. - 5.	25 - 35
Pommes de terre à l'anglaise	4. - 5.	15 - 30
Pâtes, nouilles*	6 - 7	6 - 10
Ragoût/potée	3. - 4.	120 - 180
Soupes	3. - 4.	15 - 60
Légumes	2. - 3.	10 - 20
Légumes surgelés	3. - 4.	7 - 20
Cuisson en cocotte minute	4. - 5.	-
Braiser		
Paupiettes	4 - 5	50 - 65
Rôti à braiser	4 - 5	60 - 100
Goulasch***	3 - 4	50 - 60

* Sans couvercle

** Retourner plusieurs fois

***Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.

	Position de chauffe	Temps de cuisson (min.)
Braiser, rôtir avec un fond d'huile**		
Escalope, nature ou panée	6-7	6-10
Escalope surgelée	6-7	6-12
Côtelettes, nature ou panées**	6-7	8-12
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)**	5-6	10-20
Blanc de volaille surgelé**	5-6	10-30
Palets de viande hachée (3 cm d'épaisseur)**	4.-5.	20-30
Hamburger (2 cm d'épaisseur)**	6-7	10-20
Poisson et filet de poisson, nature	5-6	8-20
Poisson et filet de poisson, pané	6-7	8-20
Poisson pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-15
Scampi, crevettes	7-8	4-10
Faire sauter des légumes et champignons, frais	7-8	10-20
Poêlées, légumes, viande en lanières, à la mode asiatique	7-8	15-20
Plats surgelés, par ex. poêlées	6-7	6-10
Crêpes (frir une par une)	6.-7.	-
Omelette (frir une par une)	3.-4.	3-10
Œufs au plat	5-6	3-6
Frir* (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frir les portions une par une)		
Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet	8-9	-
Croquettes, surgelées	7-8	-
Viande, par ex. morceaux de poulet	6-7	-
Poisson pané ou en beignets	6-7	-
Légumes, champignons panés ou en beignet, tempura	6-7	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	4-5	-
* Sans couvercle		
** Retourner plusieurs fois		
***Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.		

Fonctions temps




Votre table de cuisson dispose de deux fonctions timer :

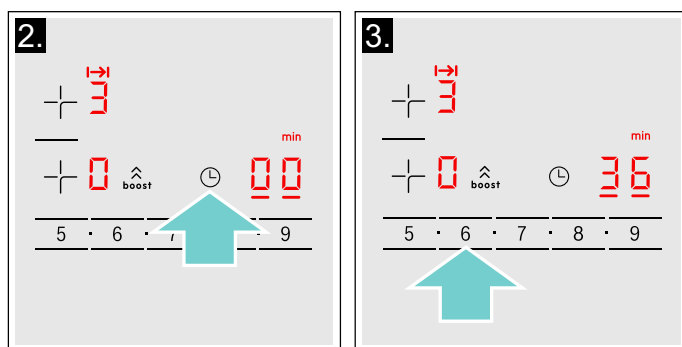
- Programmation du temps de cuisson
- Minuteur

Programmation du temps de cuisson

Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement du temps réglé.

Réglages :

1. Sélectionnez le foyer et la position de chauffe souhaitée.
2. Effleurez le symbole .  s'allume dans l'affichage du foyer.  s'allume dans l'affichage de minuterie.
3. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionnez le temps de cuisson désiré dans la zone de réglage.





Le temps commence à s'écouler au bout de quelques secondes.

Remarque : Le même temps de cuisson peut être réglé automatiquement pour tous les foyers. Le temps réglé s'écoule pour chacun des foyers indépendamment l'un de l'autre.


Vous trouverez des informations sur la programmation automatique du temps de cuisson dans la section → "Réglages de base"


Modifier ou annuler le temps

Sélectionner la zone de cuisson puis appuyer sur le symbole .

Modifier le temps de cuisson dans la zone de programmation ou régler sur  pour annuler le temps.

Quand le temps s'est écoulé

La zone de cuisson s'éteint. Un signal d'avertissement retentit. Sur le voyant de la fonction Programmation du temps,  s'affiche pendant 10 secondes.

En appuyant sur le symbole , les indications s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Remarques




- Pour régler un temps de cuisson inférieur à 10 minutes, effleurez toujours **0** avant de sélectionner la valeur souhaitée.
- Si vous avez réglé un temps de cuisson pour plusieurs foyers, l'indication de temps du foyer sélectionné apparaît toujours dans l'affichage de la minuterie.
- Pour connaître le temps de cuisson restant, sélectionnez le foyer correspondant.
- Vous pouvez régler un temps de cuisson de jusqu'à **99** minutes.

Le minuteur



Le minuteur vous permet de régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.


Il fonctionne indépendamment des foyers et des autres réglages. Cette fonction n'éteint pas le foyer automatiquement.

Réglage



1. Effleurez plusieurs fois le symbole  jusqu'à ce que l'affichage  s'allume.  apparaît sur l'afficheur de la minuterie.
2. Réglez le temps désiré dans la zone de réglage. Le temps commence à s'écouler au bout de quelques secondes.


Modifier ou effacer la durée

Effleurez plusieurs fois le symbole  jusqu'à ce que l'affichage  s'allume.

Modifiez la durée dans la zone de réglage ou réglez  pour effacer la durée programmée.

Après écoulement du temps

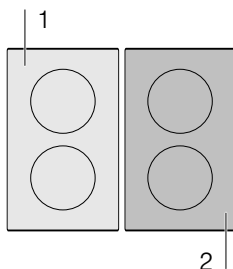
Un signal sonore retentit. Dans l'affichage de la minuterie  apparaissent et l'affichage  s'allume. Les affichages s'éteignent au bout de 10 secondes.

Après avoir effleuré le symbole , les affichages s'éteignent et le signal sonore s'éteint.


Fonction PowerBoost

La fonction PowerBoost permet de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant la position de chauffe **9**.


Cette fonction peut toujours être activée pour un foyer, si l'autre foyer du même groupe n'est pas allumé (voir l'illustration). Sinon **b** et **9** clignotent dans l'affichage du foyer souhaité ; ensuite la position de chauffe **9** est automatiquement réglée, sans activer la fonction.



Activer

1. Sélectionner un foyer.
2. Effleurer le symbole . **b** s'allume dans l'affichage. La fonction est activée.

Désactiver

1. Sélectionner le foyer.
2. Effleurer le symbole . L'indicateur **b** s'éteint et le foyer revient sur la position de chauffe **9**. La fonction est désactivée.



Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction PowerBoost peut s'éteindre automatiquement pour protéger les éléments électroniques internes de la table de cuisson.


Sécurité-enfants

La sécurité-enfants vous permet d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer : Effleurer le symbole  env. 4 secondes. Le symbole  s'allume pour 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver : Effleurer le symbole  env. 4 secondes. Le verrouillage est désactivé.

Sécurité-enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité-enfants est activée automatiquement seulement si la plaque de cuisson est éteinte.


Éteindre et allumer


Pour savoir comment activer la sécurité-enfants automatique, consultez le chapitre → "Réglages de base"



Anti-effacement

Si vous essayez le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, vous risquez de modifier des réglages. Pour éviter cela, la table de cuisson est dotée d'une fonction de verrouillage permettant de verrouiller le bandeau de commande pour le nettoyage.

Allumer : effleurez le symbole . Un signal retentit. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 35 secondes. Vous pouvez essuyer la surface du bandeau de commande sans modifier les réglages.

Désactiver : le bandeau de commande est déverrouillé après 35 secondes. Pour annuler la fonction de manière anticipée, effleurez le symbole .

Remarques

- Un signal retentit au bout de 30 secondes après l'activation. Cela indique la fin imminente de la fonction.
- Le verrouillage pour le nettoyage n'a pas d'effet sur l'interrupteur principal. La table de cuisson peut être éteinte à tout moment.



Coupure de sécurité automatique

Lorsqu'un foyer reste en service pendant une longue période et qu'aucune modification de réglage n'est effectuée, la coupure de sécurité automatique est activée.

Le foyer cesse de chauffer. Dans l'affichage du foyer, les symboles **F**, **B** et l'indicateur de chaleur résiduelle **h** ou **H** clignotent en alternance.

L'afficheur s'éteint lorsque vous effleurez l'un des symboles. Le foyer peut à présent être de nouveau réglé.

La coupure de sécurité automatique est activée en fonction de la position de chauffe réglée (après 1 à 10 secondes).

Réglages de base

L'appareil dispose de différents réglages de base. Ces réglages de base peuvent être adaptés à vos besoins personnels.

Affichage	Fonction
c 1	Sécurité enfants 0 Manuelle*. 1 Automatique. 2 Fonction désactivée.
c 2	Signaux sonores 0 Les signaux de validation et de défaut sont désactivés. 1 Seul le signal de défaut est activé. 2 Seul le signal sonore de validation est activé. 3 Tous les signaux sonores sont activés.*
c 3	Affichage de la consommation énergétique 0 Désactivé.* 1 Activé.
c 5	Programmation automatique du temps de cuisson 00 Désactivée.* 0 1-99 Temps jusqu'à l'arrêt automatique.
c 6	Durée du signal sonore de la fonction Minuterie 1 10 secondes.* 2 30 secondes. 3 1 minute.
c 7	Fonction Power-Management. Limiter la puissance totale de la table de cuisson Les réglages disponibles dépendent de la puissance maximale de la table de cuisson. 0 Désactivée. Puissance maximale de la table de cuisson. */** 1 1000 W puissance minimum. 1. 1500 W ... 3 3000 W recommandé pour 13 ampères. 3. 3500 W recommandé pour 16 ampères. 4 4000 W 4. 4500 W recommandé pour 20 ampères. ... 9 ou 9. Puissance maximale de la table de cuisson.**
c 9	Durée de sélection du foyer 0 Illimitée : le dernier foyer réglé reste sélectionné.* 1 Limitée : le foyer ne reste sélectionné que quelques secondes.
c 12	Vérifier les ustensiles de cuisson et le résultat de la cuisson 0 Non adapté 1 Non optimal 2 Adapté



Restaurer les paramètres par défaut

Réglages personnalisés.*

Rétablir les réglages usine.

*Réglage usine

**La puissance maximale de la table de cuisson est affichée sur la plaque signalétique.

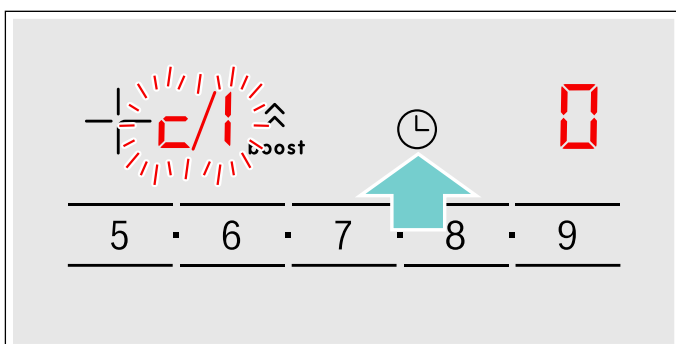
Pour accéder aux réglages de base :

La table de cuisson doit être éteinte.

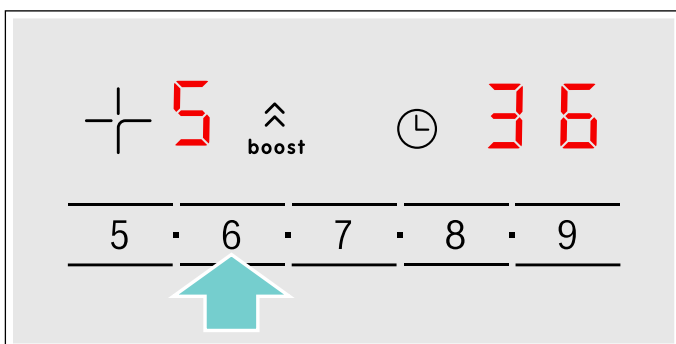
1. Allumez la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez le symbole pendant env. 4 secondes.
Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Effleurez la zone de réglage afin de pouvoir voir les différents affichages.

Informations produit	Affichage
Index du SAV (KI)	01
Numéro de fabrication	Fd
Numéro de fabrication 1	95.
Numéro de fabrication 2	05

3. Si vous effleurez de nouveau le symbole , vous accédez aux réglages de base.
 et clignotent en alternance dans les affichages et apparaît comme pré-réglage.



4. Effleurez plusieurs fois le symbole jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'affiche.
5. Ensuite, sélectionnez le réglage souhaité dans la zone de réglage.



6. Effleurez le symbole pendant au moins 4 secondes.

Les réglages ont été mémorisés.

Quitter le menu d'options

Éteignez la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

Indication de la consommation d'énergie

Cette fonction affiche la consommation d'énergie totale du dernier processus de cuisson de cette table de cuisson.

Après la mise hors service de la table de cuisson, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kilo-watt heures, par ex. **1.08** kWh.

La précision de l'affichage dépend entre autres de la qualité de la tension de votre réseau électrique.

Pour savoir comment activer cette fonction, consultez le chapitre → "Réglages de base"

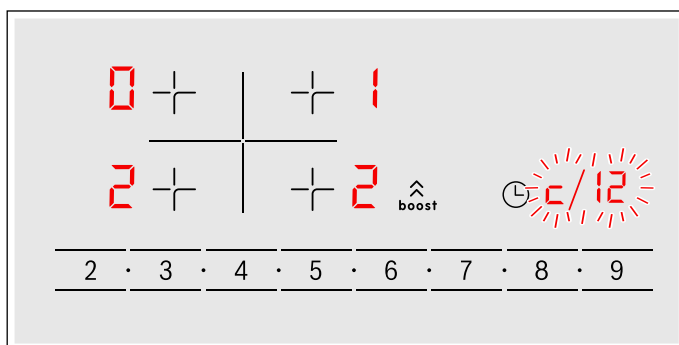
Test des récipients

Cette fonction permet de vérifier la rapidité et la qualité du processus de cuisson en fonction de l'ustensile utilisé.

Le résultat est une valeur de référence et dépend des propriétés de l'ustensile et du foyer utilisé.

1. Placez la casserole froide contenant env. 200 ml d'eau au milieu du foyer dont le diamètre est le mieux adapté au fond du récipient.
2. Accédez aux réglages de base, puis sélectionnez le réglage **c 12**.
3. Effleurez la zone de réglage. — clignote dans l'affichage des foyers.
La fonction est activée.

Après 10 secondes, le résultat de qualité et de rapidité de la cuisson apparaît dans l'affichage des foyers.



Vérifiez le résultat selon le tableau suivant :

Résultat	
0	L'ustensile n'est pas adapté au foyer et ne se réchauffe donc pas.*
1	L'ustensile se chauffe plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal.*
2	L'ustensile se chauffe correctement et le processus de cuisson est correct.

* S'il existe un plus petit foyer, testez de nouveau la casserole sur le foyer le plus petit.

Pour réactiver cette fonction, effleurez la zone de réglage.

Remarques


- Si le foyer utilisé est beaucoup plus petit que le diamètre de la casserole, il est probable que seul le centre de la casserole sera chauffé et le résultat peut ne pas s'avérer optimal ou satisfaisant.
- Vous trouverez des informations sur cette fonction au chapitre → "Réglages de base".
- Vous trouverez des informations sur le type, la taille et le positionnement de la casserole au chapitre → "Cuisson par induction".

Power-Manager

La fonction Power Manager permet de régler la puissance totale de la table de cuisson.

La table de cuisson est pré réglée en usine. Sa puissance maximale est indiquée sur la plaque signalétique. À l'aide de la fonction Power Manager, il est possible de modifier la valeur conformément aux exigences de l'installation électrique respective.

Afin de ne pas dépasser cette valeur de réglage, la table de cuisson répartit la puissance disponible automatiquement sur les zones de cuisson allumées.

Tant que la fonction Power Manager est activée, la puissance d'une zone de cuisson peut tomber temporairement sous la valeur nominale. Lorsqu'une zone de cuisson est allumée et si la limitation de puissance est atteinte, le symbole  apparaît brièvement dans l'affichage des niveaux de cuisson. L'appareil régule et sélectionne le niveau de puissance maximum possible de façon autonome.

De plus amples informations concernant la manière de modifier la puissance totale de la table de cuisson figurent au chapitre → "Réglages de base"

Nettoyage

Vous pouvez vous procurer des produits de nettoyage et d'entretien appropriés auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Plaque de cuisson

Nettoyage

Nettoyez toujours la table de cuisson après son utilisation. Cela empêche que des résidus qui adhèrent s'incrument. Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint.

Nettoyez la table de cuisson avec une lavette humide et séchez-la ensuite avec un chiffon sec, afin d'éviter la formation de taches de calcaire.

Utilisez exclusivement des nettoyeurs appropriés pour ce type de table de cuisson. Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage du produit.

N'utilisez en aucun cas :

- Du produit à vaisselle non dilué
- Du détergent pour lave-vaisselle
- Des produits récurants
- Des nettoyeurs caustiques tels que des aérosols pour four ou des détachants
- Des éponges à dos récurant
- Un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

Les salissures tenaces s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre en vente dans le commerce. Respectez les indications du fabricant.

Vous pouvez vous procurer des racloirs à verre appropriés auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Avec des éponges de nettoyage spéciaux pour tables de cuisson vitrocéramiques vous obtenez d'excellents résultats de nettoyage.

Taches possibles

Résidus de calcaire et d'eau	Nettoyez la table de cuisson dès qu'elle a refroidi. Vous pouvez utiliser un nettoyeur approprié pour tables de cuisson vitrocéramiques.*
Sucre, amidon de riz ou plastique	Nettoyer immédiatement. Utilisez un racloir à verre. Attention : Risque de brûlure.*

* Nettoyer ensuite avec une lavette humide et sécher avec un chiffon sec.

Remarque : N'utilisez pas de nettoyeur tant que la table de cuisson est chaude, cela peut occasionner des taches. Veillez à éliminer tous les résidus du nettoyeur utilisé.

Cadre de la table de cuisson

Pour éviter des dommages sur le cadre de la table de cuisson, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle
- Avant d'utiliser des lavettes neuves, rincez-les soigneusement.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants.
- N'utilisez pas de racloir à verre ou d'objets pointus.

Questions fréquentes et réponses (FAQ)

Usage

Pourquoi je ne peux pas allumer la table de cuisson et pourquoi le symbole de la sécurité-enfants est allumé ?

La sécurité-enfant est activée.

Vous trouverez des informations concernant cette fonction dans le chapitre → "*Sécurité-enfants*"

Pourquoi les affichages clignotent et un signal sonore retentit ?

Essuyez les liquides ou résidus d'aliments sur le bandeau de commande. Enlevez tous les objets déposés sur le bandeau de commande.

Pour savoir comment désactiver le signal sonore, consultez le chapitre → "*Réglages de base*"

Bruits

Pourquoi on entend des bruits pendant la cuisson ?

En fonction de la structure du fond du récipient, des bruits peuvent se produire pendant l'utilisation de la table de cuisson. Ces bruits sont un phénomène normal, font partie de la technologie de chauffage par induction et n'indiquent pas une défectuosité.

Bruits possibles :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur :

Ce bruit est émis lors d'une cuisson à puissance élevée. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque la puissance est réduite.

Un sifflement grave :

Ce bruit est émis lorsque le récipient est vide. Il disparaît lorsque de l'eau ou des aliments sont introduits dans le récipient.

Un crépitement :

Ce bruit survient avec les récipients composés de différents matériaux superposés ou en utilisant en même temps des récipients de taille différente et de matériaux différents. La puissance du bruit peut varier en fonction de la quantité des aliments et de la manière de les cuisiner.

Des sifflements aigus :

Ces bruits se produisent lorsque deux foyers sont utilisés simultanément à la puissance de cuisson maximale. Ces sifflements disparaissent ou s'atténuent dès que la puissance est réduite.

Bruit du ventilateur :

La table de cuisson est dotée d'un ventilateur qui se met en marche lors de températures élevées. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la table de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

Ustensiles de cuisson

Quels récipients sont appropriés pour la table de cuisson à induction ?

Dans le chapitre → "*Cuisson par induction*" vous trouverez des informations concernant les ustensiles qui sont appropriés pour l'induction.

Pourquoi le foyer ne chauffe pas et la position de chauffe clignote ?

Le foyer, sur lequel le récipient est placé, n'est pas allumé.

Assurez-vous que le foyer, sur lequel le récipient est placé, est allumé.

Le récipient est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction.

Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des récipients dans le chapitre → "*Cuisson par induction*"

Pourquoi la chauffe du récipient dure si longtemps ou bien pourquoi il ne chauffe pas suffisamment, bien qu'une position de chauffe élevée soit réglée ?

Le récipient est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction.

Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des récipients dans le chapitre → "*Cuisson par induction*"

Nettoyage

Comment nettoyer la table de cuisson ?

Vous obtiendrez des résultats optimaux avec des nettoyeurs spéciaux pour vitrocéramique. Il est recommandé de ne pas utiliser des produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, des détergents pour lave-vaisselle (concentrés) ou des tampons à récurer.

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant le nettoyage et l'entretien de la table de cuisson dans le chapitre → "*Nettoyage*"

Anomalies, que faire ?

En règle générale les anomalies de fonctionnement se corrigent facilement. Veuillez tenir compte des consignes figurant dans le tableau avant d'appeler le service après-vente.

Affichage	Cause possible	Solution
aucun	L'alimentation électrique est coupée. L'appareil n'a pas été branché conformément au schéma de branchement. Dysfonctionnement de l'électronique.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée. Assurez-vous que l'appareil est branché selon le schéma de branchement. Si vous ne parvenez pas à résoudre une anomalie de fonctionnement, contactez le service après-vente technique.
Les afficheurs clignotent	Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre.	Séchez le bandeau de commande ou enlevez l'objet.
Le symbole  clignote sur les afficheurs des foyers	Une anomalie de fonctionnement électronique est survenue.	Recouvrez brièvement le bandeau de commande avec la main pour acquitter le dérangement.
F2	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez l'un des symboles de la table de cuisson.
F4	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	
F5 + position de chauffe et signal sonore	Une casserole chaude se trouve dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Enlevez la casserole. Le message d'erreur disparaît peu de temps après. Vous pouvez de nouveau cuisiner.
F5 et signal sonore	Une casserole chaude se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Enlevez la casserole. Patientez quelques secondes. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque le message d'erreur disparaît, vous pouvez continuer à cuisiner.
F1/F6	Le foyer a surchauffé et a été coupé pour protéger votre plan de travail.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi et allumez de nouveau le foyer.
F8	Le foyer est resté en fonctionnement pendant une longue période sans discontinuer.	La coupure de sécurité automatique a été activée. Voir le chapitre
E9000 E90 10	La tension de fonctionnement est défectueuse, en dehors de la plage de fonctionnement.	Contactez votre fournisseur d'électricité.
U400	La table de cuisson n'est pas branchée correctement.	Débranchez la table de cuisson du secteur. Assurez-vous qu'elle est branchée selon le schéma de branchement.

Ne placez aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Remarques

- Lorsque **E** apparaît dans l'affichage, maintenez enfoncé le capteur afin de pouvoir lire le code d'erreur.
- Si le code d'erreur n'apparaît pas dans le tableau, débranchez la table de cuisson du réseau, patientez 30 secondes, puis raccordez-la de nouveau. Si le code d'erreur apparaît encore, contactez le service après-vente technique et transmettez-lui le code d'erreur exact.
- Si une erreur survient, l'appareil ne passe pas en mode veille.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro E et numéro FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique aux endroits suivants :

- Sur le passeport de l'appareil.
- Sur la partie inférieure de la table de cuisson.

Le numéro E se trouve aussi sur la surface en verre de la table de cuisson. Vous pouvez vérifier le répertoire du service après-vente (KI) et le numéro FD en accédant aux réglages de base. Pour ce faire, consultez le chapitre → *"Réglages de base"*.

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 141
FR 01 40 10 11 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Plats tests

Ce tableau a été conçu pour les instituts d'évaluation afin de faciliter les contrôles de nos appareils.

Les données du tableau font référence aux récipients de la marque Schulte-Ufer (batterie de cuisine de 4 pièces pour plaque à induction HEZ 390042) aux dimensions suivantes :

- Casserole Ø 16 cm, 1,2 l pour zones de cuisson de Ø 14,5 cm
- Marmite Ø 16 cm, 1,7 l pour zones de cuisson de Ø 14,5 cm
- Marmite Ø 22 cm, 4,2 l pour zones de cuisson de Ø 18 cm
- Poêle Ø 24 cm, pour zones de cuisson de Ø 18 cm

Plats tests	Récipients	Position de chauffe	Préchauffer	Cuire		
			Durée (min:sec)	Couvercle	Position de chauffe	Couvercle
Faire fondre du chocolat Chocolat pâtissier (par ex. de la marque Dr. Oetker, noir 55 % de cacao, 150 g)	Casserole Ø 16 cm	-	-	-	1.	Non
Réchauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles Potée aux lentilles* Température initiale 20°C						
Quantité : 450 g	Faitout Ø 16 cm	9	1.30 (sans remuer)	Oui	1.	Oui
Quantité : 800 g	Faitout Ø 22 cm	9	2.30 (sans remuer)	Oui	1.	Oui
Potée aux lentilles en boîte Par ex. lentilles aux saucisses. Température initiale 20°C						
Quantité : 500 g	Faitout Ø 16 cm	9	env. 1:30 (remuer après env. 1 min.)	Oui	1.	Oui
Quantité : 1 kg	Faitout Ø 22 cm	9	env. 2:30 (remuer après env. 1 min.)	Oui	1.	Oui
Préparer une sauce béchamel Température du lait : 7°C Ingrédients : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait (3,5 % de matières grasses) et une pincée de sel						
1. Faire fondre le beurre, mélanger la farine et le sel et refaire chauffer le tout.	Casserole Ø 16 cm	2	env. 6:00	Non	-	-
2. Ajouter le lait au roux et porter le lait à ébullition en remuant sans cesse.		7	env. 6:30	Non	-	-
3. Lorsque la sauce béchamel commence à bouillir, maintenir l'ébullition pendant 2 minutes sans cesser de remuer.		-	-	-	2	Non

*Recette selon DIN 44550

**Recette selon DIN EN 60350-2

Plats tests	Récipients	Position de chauffe	Préchauffer	Cuire	Cou- vercl e	Cou- vercl e
			Durée (min:sec)	Position de chauffe		
Cuire du riz au lait						
Riz au lait, cuit à couvert Température du lait : 7°C Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Régler la position de chauffe recommandée et ajouter au lait le riz, le sucre et le sel. Temps de cuisson y compris le préchauffage env. 45 min.						
Ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matière grasse) et 1 g de sel	Faitout Ø 16 cm	8.	env. 5:30	Non	3 (remuer après 10 min.)	Oui
Ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matière grasse) et 1,5 g de sel	Faitout Ø 22 cm	8.	env. 5:30	Non	3 (remuer après 10 min.)	Oui
Riz au lait, cuit à découvert Température du lait : 7°C Ajouter les ingrédients au lait et faire chauffer en remuant sans cesse. Régler la position de chauffe recommandée lorsque le lait a atteint env. 90°C et laisser frémir environ 50 min. à une position de chauffe réduite.						
Ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matière grasse) et 1 g de sel	Faitout Ø 16 cm	8.	env. 5:30	Non	3	Non
Ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matière grasse) et 1,5 g de sel	Faitout Ø 22 cm	8.	env. 5:30	Non	2.	Non
Faire cuire du riz*						
Température de l'eau : 20°C						
Ingrédients : 125 g de riz rond, 300 g d'eau et une pincée de sel	Faitout Ø 16 cm	9	env. 2:30	Oui	2	Oui
Ingrédients : 250 g de riz rond, 600 g d'eau et une pincée de sel	Faitout Ø 22 cm	9	env. 2:30	Oui	2.	Oui
Faire rôtir du filet de porc						
Température initiale du filet de porc : 7°C						
Quantité : 3 filets de porc (poids total d'environ 300 g, 1 cm d'épaisseur) et 15 ml d'huile de tournesol	Poêle à frire Ø 24 cm	9	env. 1:30	Non	7	Non
Préparer des crêpes**						
Quantité : 55 ml de pâte par crêpe	Poêle à frire Ø 24 cm	9	env. 1:30	Non	7	Non
Faire frire des frites surgelées						
Quantité : 2 l d'huile de tournesol, par portion : 200 g de frites surgelées (par ex. McCain 123 Frites Original)	Faitout Ø 22 cm	9	Jusqu'à la température d'huile de 180°C	Non	9	Non
*Recette selon DIN 44550						
**Recette selon DIN EN 60350-2						



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001067874

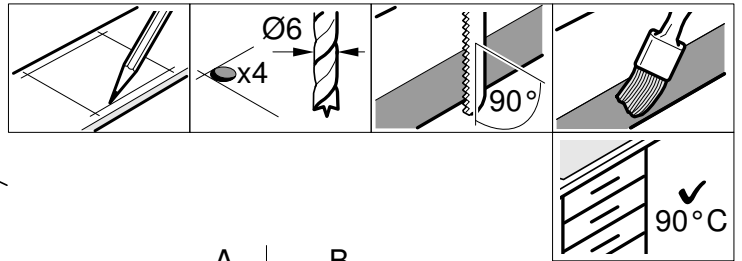
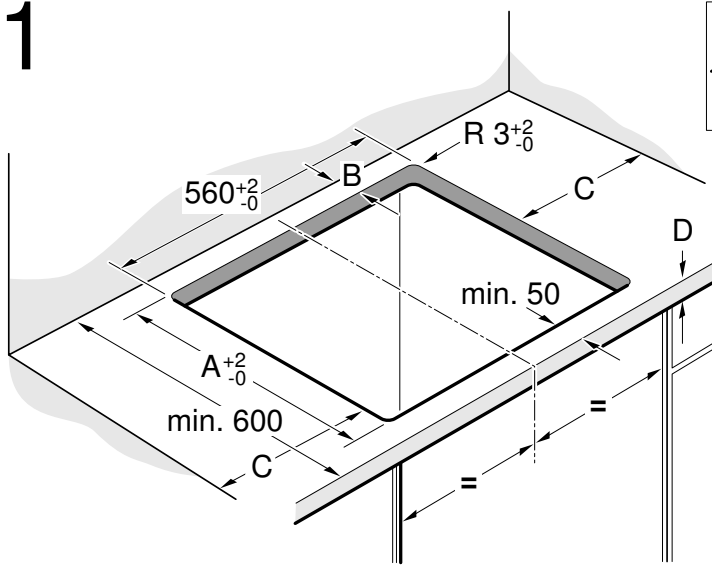
980213(02)

es Instrucciones de montaje
 de Montageanleitung
 en Installation instructions
 fr Notice de montage
 it Istruzioni per il montaggio
 nl Installatievoorschrift
 da Monteringsvejledning
 no Monteringsveiledning

pt Instruções de montagem
 sv Monteringsanvisning
 fi Asennusohje
 ru Инструкция по монтажу
 pl Instrukcja montażu
 tr Montaj kılavuzu
 el Οδηγίες εγκατάστασης



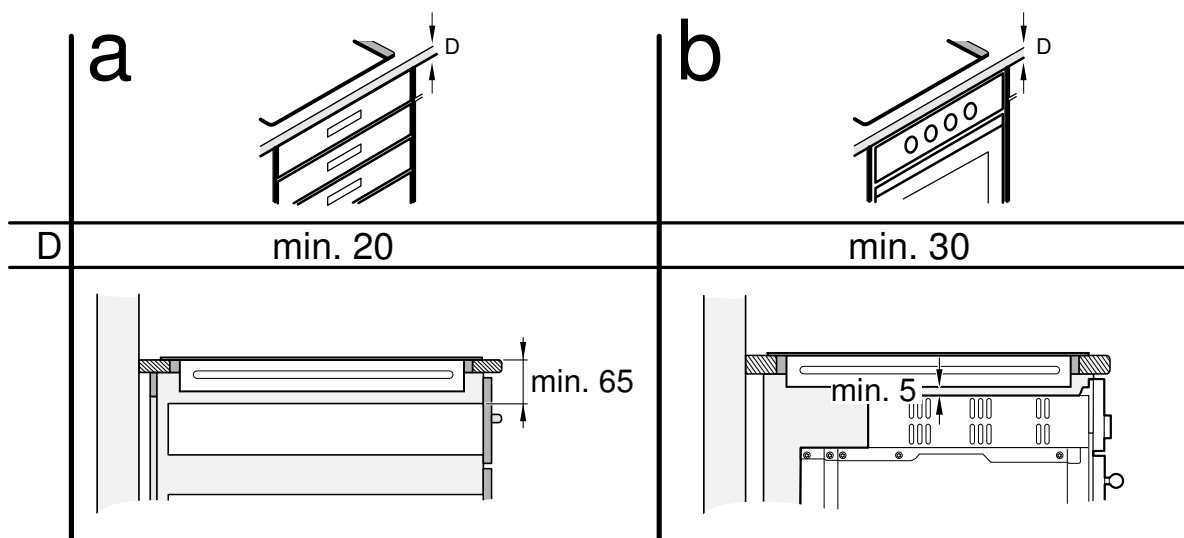
1



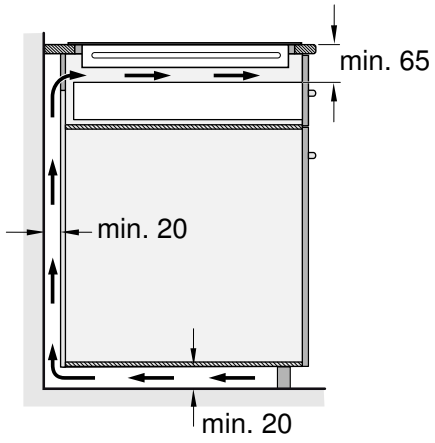
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C = min. 40

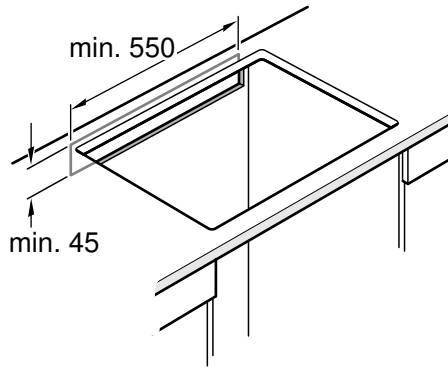
2



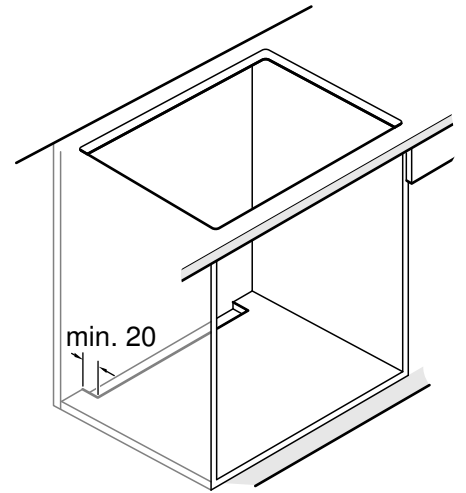
3a



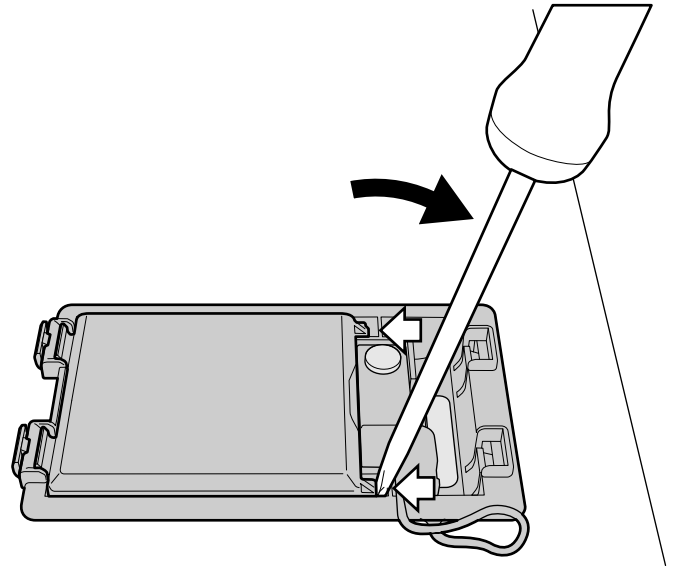
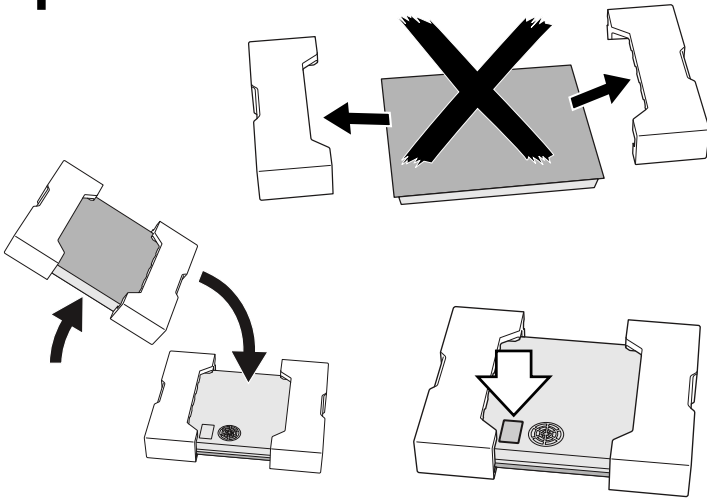
3b



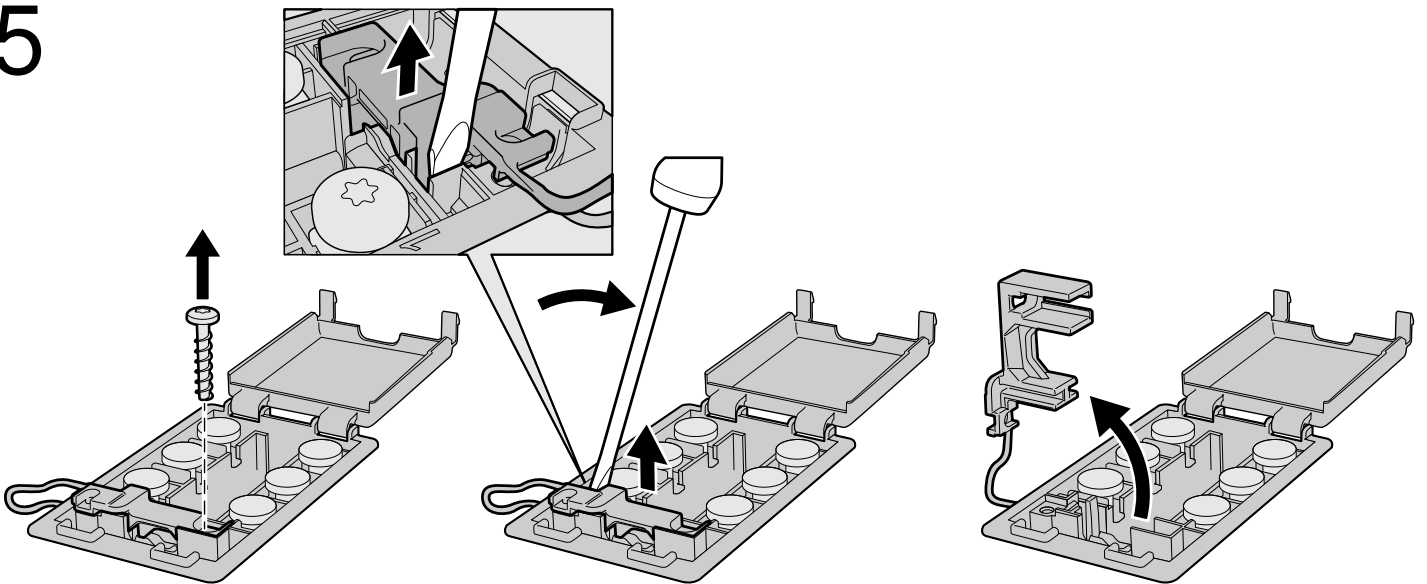
3c



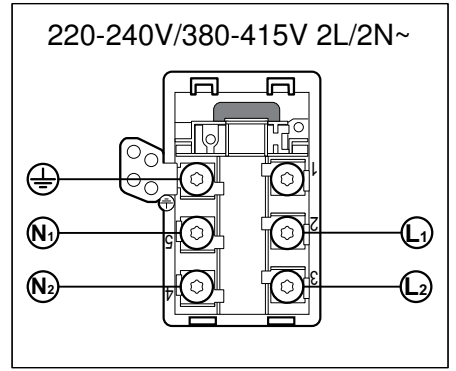
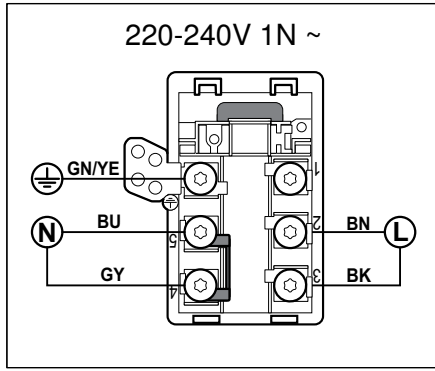
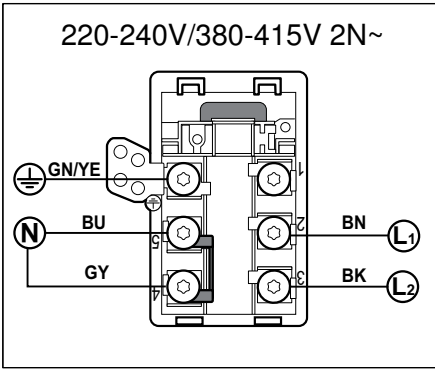
4



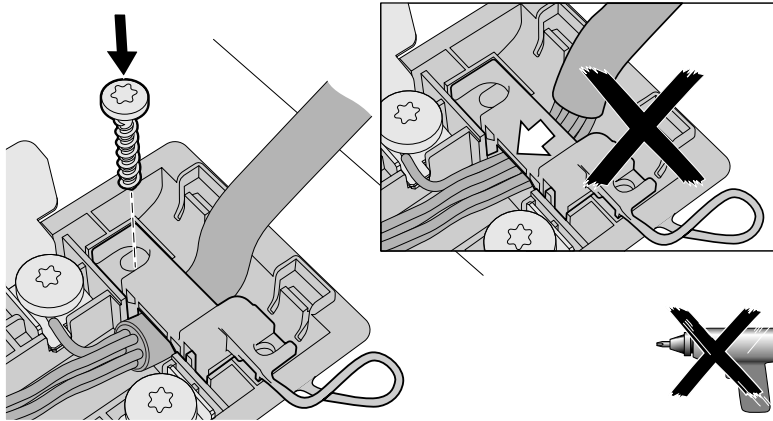
5



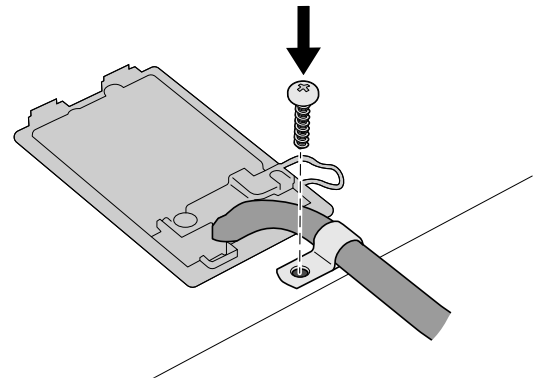
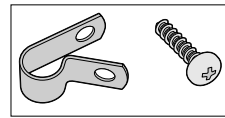
6



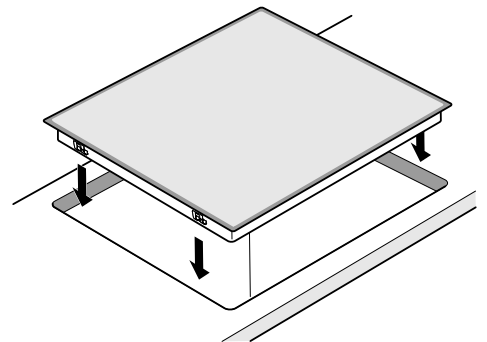
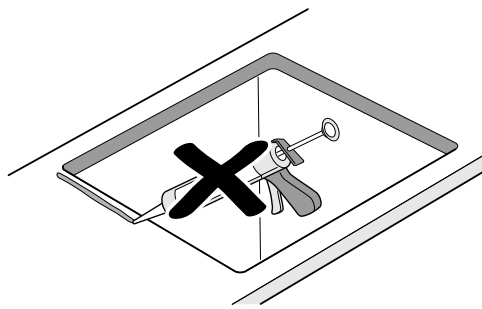
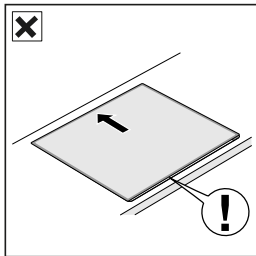
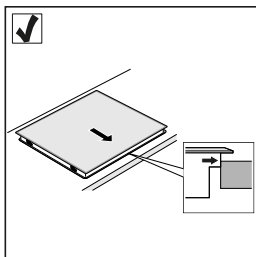
7a



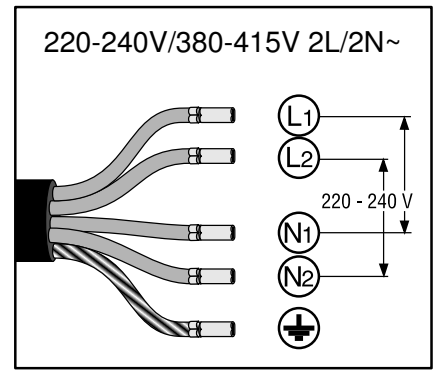
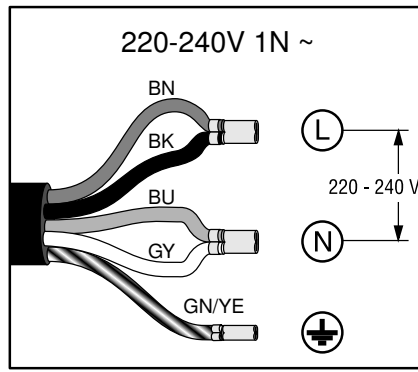
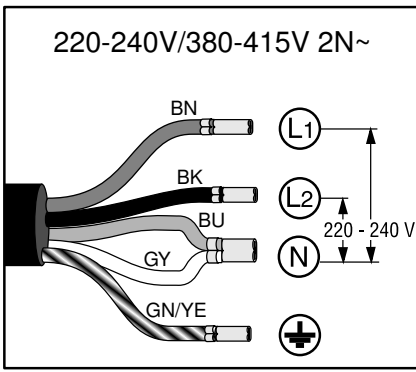
7b



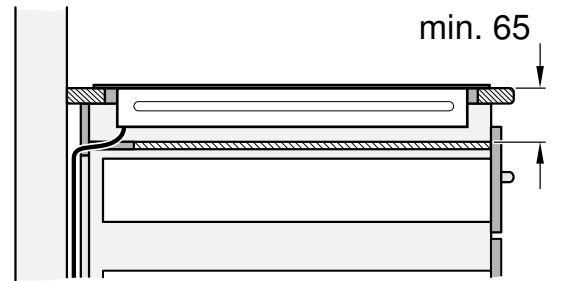
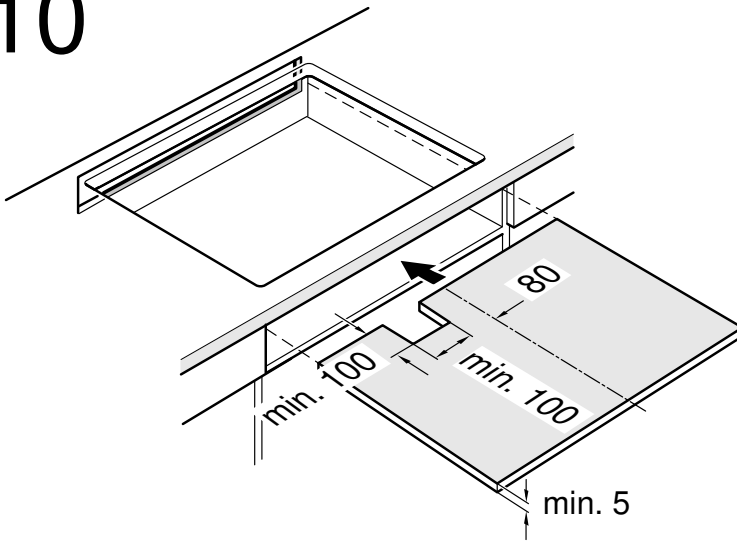
8



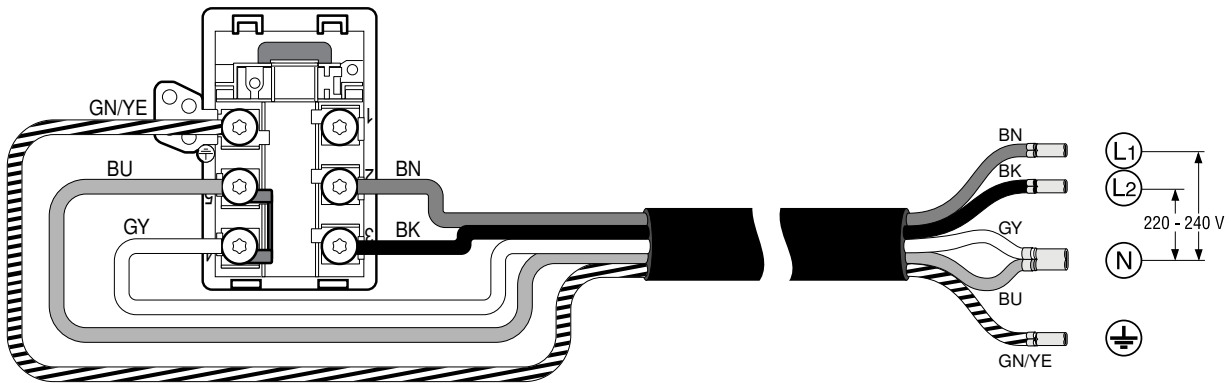
9



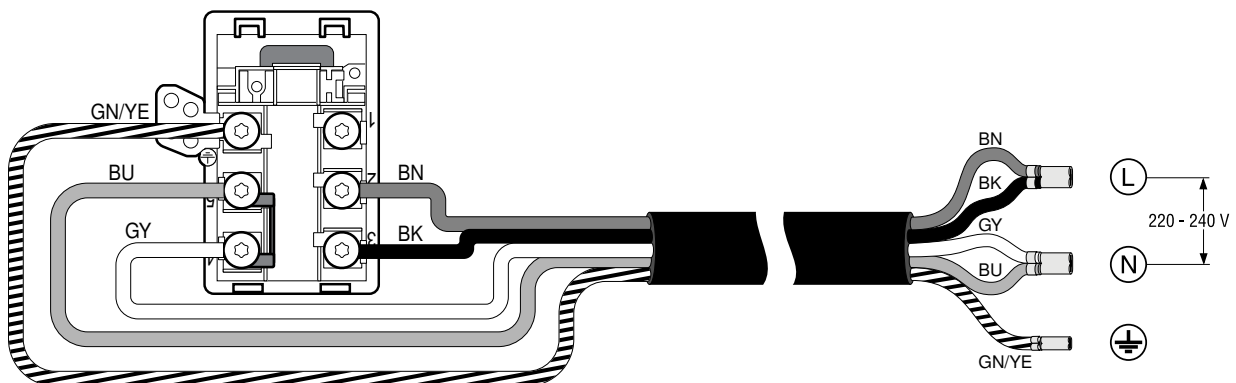
10



220-240V/380-415V 2N~



220-240V 1N~



Assembly over oven, figure 2b

Hob: must have a minimum thickness of 30 mm.

Note: If the distance between the hob and oven must be increased, refer to the installation instructions for the oven.

Ventilation: The distance between the oven and the hob must be at least 5 mm.

Note: A wooden separation board must be used if the hob is installed above an oven made by a different manufacturer (fig. 10).

Ventilation, figure 3

To guarantee that the appliance works correctly, the hob must be sufficiently ventilated.

Since the ventilation in the lower section of the appliance requires a sufficient supply of fresh air, the cupboards must be designed accordingly. The following is required for this:

- A minimum clearance between the rear of the cupboard and the kitchen wall, and between the surface of the worktop and the upper area of the drawer (figure 3a).
- An opening at the top to the rear of the cupboard (Figure 3b).
- If the minimum clearance of 20 mm is not provided at the rear of the cupboard, you must create an opening on the underside (figure 3c).

Notes

- If the appliance is installed in an island unit or in another location that is not described here, appropriate ventilation of the hob must be guaranteed.
- Do not hermetically seal the lower base.

Installing the appliance, figures 4/5/6/7/8/9

Note: Wear protective gloves to fit the hob. The non-visible surfaces may have sharp edges.

On appliances that do not have a pre-installed cable, insert the mains cable into the socket.

1. Turn the hob over and put it down on the base of the packaging, a cloth or another surface in order to prevent scratches.
2. Use a screwdriver to lift up the socket's cover (figure 4).
3. Undo the mounting screw and use a screwdriver to lift the hose clamp (figure 5).
4. Only connect as shown in the diagram on the socket (figure 6):
BN: Brown
BU: Blue
GN/YE: Yellow and green
BK: Black
GY: Grey

Notes

- If the connection has been made in accordance with connection diagram 2L/2N~, you must change the configuration of the bridges in accordance with the diagram.
 - Ensure that the screws are screwed in tightly on the socket after the cables have been connected.
5. Use the hose clamp to secure the mains cable and tighten the securing screw (figure 7a).
 6. Close the cover on the socket.
Note: Arrange the cables in the central area of the mains socket in order to facilitate the fastening.
 7. If the mains cable gets in the way of the drawer, use the enclosed cable ties to secure the cable to the underside of the hob (figure 7b).

Note: If a longer power cord is required, please contact after-sales service. Connecting cables up to 2.20 m long are available.

Installing the hob, figure 8

Adjust and insert the hob into the front section of the installation recess.

- Do not trap the mains cable and do not route it over sharp edges. If the oven is a built-under type, route the cable on the rear corners of the oven to the socket. The line must be installed in such a way that it does not come into contact with any hot sections of the hob or the oven.
- For tiled work surfaces: Seal the tile joints with silicone rubber.

Connecting the appliance, figure 9

- Voltage: See the rating plate.
- Only connect as shown in the circuit diagram:
BN: Brown
BU: Blue
GN/YE: Yellow and green
BK: Black
GY: Grey
- Depending on the type of connection, the arrangement of the clamps supplied by the factory may need to be changed. For this, the clamps may have to be shortened and the insulation may have to be removed in order to insert a clamp that connects the two cables.

Note: Check that the appliance is ready for operation: If **U400**, **E05 13** or **E** appears on the appliance's display, the appliance is not connected correctly. Disconnect it from the power supply and check the power cord connection.

Uninstalling the appliance

Disconnect the appliance from the mains.

⚠ Risk of electrical shock!

When disconnecting the cooktop from the mains, the terminals could remain charged. Electrical installation is only allowed by an authorized specialist technician.

Push the hob upwards from below to remove it.

Caution!

Damage to the appliance! Do not try to remove the appliance by prying it out from above.

fr

Remarques importantes

Sécurité : la sécurité pendant l'utilisation n'est garantie que si l'installation a été effectuée de manière correcte du point de vue technique et conformément à ces instructions de montage. L'installateur sera responsable de tout dommage provoqué par un montage incorrect.

Après l'installation, assurez-vous que l'utilisateur n'a aucun accès aux pièces électriques.

Cet appareil peut être utilisé à des hauteurs allant jusqu'à 4 000 mètres.

⚠ Porteurs d'implants électroniques !

L'appareil peut contenir des aimants permanents qui peuvent influencer sur des implants électroniques, par ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. Pour cette raison, lors du montage, respecter une distance minimum de 10 cm par rapport aux implants électroniques.

Connexion électrique : ne peut être effectuée que par un spécialiste autorisé. Il devra suivre les dispositions du fournisseur d'électricité dans la zone.

L'appareil doit être raccordé à une installation fixe et des sectionneurs correspondants doivent avoir été installés conformément aux prescriptions d'installation.

Type de branchement : l'appareil fait partie de la classe de protection I et ne peut être utilisé qu'avec une prise possédant un conducteur de prise de terre.

Le fabricant se dégage de toute responsabilité quant au fonctionnement inapproprié et aux possibles dommages provoqués par des installations électriques non appropriées.

Câble réseau : il est peut-être déjà branché à la boîte de raccordement de la table de cuisson, ou fourni avec l'appareil et doit uniquement être installé par un personnel spécialisé et autorisé ou une personne compétente du service après-vente. Les données de raccordement requises sont indiquées sur la plaque signalétique et sur le schéma de raccordement.

Utilisez uniquement le câble fourni avec l'appareil ou celui fourni par le Service après-vente technique.

Installation sous un plan de travail : la table de cuisson à induction peut uniquement être installée au-dessus de tiroirs ou de fours à ventilation forcée. Il n'est pas possible de monter un réfrigérateur, un lave-vaisselle, un four sans ventilation ni un lave-linge sous la table de cuisson.

Hotte : la distance entre la hotte et la table de cuisson doit au minimum correspondre à la distance indiquée pour la hotte dans les instructions de montage.

Plan de travail : plat, horizontal, stable. Respectez les instructions du fabricant du plan de travail.

Si l'épaisseur du plan de travail monté dans la table de cuisson ne correspond pas aux indications, renforcer le plan de travail avec un matériau imperméable et réfractaire jusqu'à atteindre l'épaisseur minimale requise. Sinon aucune stabilité suffisante n'est garantie.

- Le plan de travail qui est monté dans la table de cuisson doit pouvoir supporter env. 60 kg.
- Vérifier la planéité de la table de cuisson une fois qu'elle est montée.

Garantie : une mauvaise installation, un mauvais branchement ou un montage inadapté peuvent conduire à la perte de validité de la garantie du produit.

Remarque : Toute manipulation à l'intérieur de l'appareil, y compris le remplacement du câble d'alimentation, devra être effectuée par du personnel technique du service d'assistance technique ayant reçu une formation spécifique.

Préparation des meubles, figure 1/2/3

Meubles encastrés : capables de résister à une température d'au moins 90 °C.

Creux d'encastrement : retirer les copeaux dus à la découpe.

Surfaces de découpe : sceller à l'aide d'un matériau résistant à la chaleur.

Montage sur tiroir, schéma 2a

Plan de travail : son épaisseur minimum doit être de 20 mm.

Ventilation : la distance entre la surface du plan de travail et la partie supérieure du tiroir doit être de 65 mm.

Remarque : Utilisez un fond de séparation en bois si le tiroir contient des objets métalliques qui s'échauffent à cause de la circulation de l'air lors de la ventilation de la table de cuisson, ou s'il contient de petits objets métalliques et pointus, comme par exemple des brochettes (**figure 10**).

La table de cuisson est dotée d'un ventilateur sous le dessous. Sans plancher intermédiaire, vous ne devez stocker aucun petit objet pointu, en papier, ni aucune serviette en papier. Cela pourrait empêcher le refroidissement ou endommager le ventilateur par aspiration. Entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur, une distance minimale de 2 cm doit être respectée.

Montage sur four, schéma 2b

Plan de travail : son épaisseur minimum doit être de 30 mm.

Remarque : Veuillez consulter la notice de montage du four si la distance entre la table de cuisson et le four doit être agrandie.

Ventilation : La distance entre le four et la table de cuisson doit être d'au moins 5 mm.

Remarque : Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four d'une autre marque, un fond de séparation en bois doit être utilisé (**figure 10**).

Ventilation, figure 3

Afin de garantir un fonctionnement correct de l'appareil, la table de cuisson doit être suffisamment ventilée.

Étant donné que la ventilation dans la partie inférieure de l'appareil requiert une amenée d'air frais suffisante, les meubles doivent être adaptés en conséquence. Il convient pour ce faire de procéder comme suit :

- une distance minimale entre le dos du meuble et le mur de la cuisine et entre la surface du plan de travail et la partie supérieure du tiroir (**figure 3a**).
- une ouverture en haut à l'arrière du meuble (**figure 3b**).
- Si la distance minimale de 20 mm n'est pas respectée à l'arrière du meuble, une ouverture doit être créée au fond (**figure 3c**).

Remarques

- Si l'appareil est monté dans un îlot de cuisson ou à un autre emplacement non décrit, veiller à une ventilation adéquate de la table de cuisson.
- Ne pas fermer le socle inférieur de façon hermétique.

Monter l'appareil, figures 4/5/6/7/8/9

Remarque : Pour l'encastrement de l'appareil, utiliser des gants de protection. Les surfaces non visibles peuvent présenter des arêtes coupantes.

En cas d'appareil sans câble pré-installé, introduire le câble secteur dans la prise de raccordement.

1. Retourner la table de cuisson et placer un chiffon ou une autre surface sur le fond de l'emballage pour éviter toute rayure.
2. Soulever le chapeau de la prise de raccordement à l'aide d'un tournevis (**figure 4**).

3. Desserrer la vis de fixation et soulever le collier de serrage à l'aide d'un tournevis (**figure 5**).

4. Effectuer le raccordement à la prise de raccordement uniquement conformément à la figure (**figure 6**):

BN : marron

BU : bleu

GN/YE : jaune et vert

BK : noir

GY : gris

Remarques

- Lorsque le raccordement est effectué selon le schéma de raccordement 2L/2N~, il convient de modifier la disposition des ponts de façon correspondante au schéma de raccordement.
- Veiller à ce que les vis soient solidement fixées sur la prise de raccordement après avoir raccordé le câble.

5. Fixer le câble secteur avec le collier de serrage et serrer la vis de fixation (**figure 7a**).

6. Fermer le chapeau de la prise de raccordement.

Remarque : Disposer des câbles dans la partie centrale de la prise de raccordement afin de faciliter la fermeture.

7. Si le câble secteur interfère avec le tiroir, fixer le câble à la partie inférieure de la table de cuisson à l'aide du serre-câble joint (**figure 7b**).

Remarque : Si vous avez besoin d'un cordon d'alimentation secteur plus long, veuillez contacter le service après-vente. Il existe des cordons d'alimentation secteur jusqu'à 2,20 mètres de longueur.

Monter la table de cuisson, figure 8

Ajuster et poser la table de cuisson dans la partie antérieure de la niche d'encastrement.

- Ne pas coincer le câble secteur, ne pas le tirer au-dessus d'arêtes coupantes. En cas de four installé en-dessous, faire passer le câble au niveau des coins arrière du four jusqu'à la prise de raccordement. Le câble doit être installé de manière à ne toucher aucune zone chaude de la table de cuisson ou du four.
- En cas de plan de travail carrelé, étanchéifier les joints du carrelage avec un joint en silicone.

Raccorder l'appareil, figure 9

- Pour la tension : voir la plaque signalétique.
- Procéder au raccordement uniquement selon le schéma de raccordement :

BN : marron

BU : bleu

GN/YE : jaune et vert

BK : noir

GY : gris

- Selon le type de raccordement, la disposition des bornes fournies par l'usine doit éventuellement être modifiée. Pour ce faire, il faut éventuellement raccourcir les bornes et enlever l'isolant pour utiliser une borne reliant deux câbles.

Remarque : Vérification de la disponibilité de service : si **U400**, **E0513** ou **E** apparaît dans l'affichage de l'appareil, ce dernier n'est pas correctement raccordé. Débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et vérifier câble d'alimentation.

Démontage de l'appareil

Débranchez l'appareil du réseau électrique.

⚠ Risque d'électrocution !

Lorsque la table de cuisson est débranchée du secteur, il peut y avoir un retour de tension au niveau des bornes. Le raccordement électrique doit uniquement être réalisé par un spécialiste-concessionnaire.

Appuyez sur la table de cuisson par dessous et retirez-la.

Attention !

Domages sur l'appareil ! Ne tentez pas de retirer l'appareil en faisant levier pour le soulever vers le haut.

Indicazioni importanti

Sicurezza: la sicurezza durante l'uso è garantita solo se l'installazione è stata effettuata in modo corretto dal punto di vista tecnico e in conformità con le presenti istruzioni per il montaggio. I danni causati da un montaggio inadeguato saranno di responsabilità dell'installatore.

A seguito dell'installazione accertarsi che l'utilizzatore non abbia accesso ai componenti elettrici.

È consentito utilizzare questo apparecchio fino ad altezze di 4000 metri.

⚠ Portatori di impianti elettronici!

L'apparecchio può contenere magneti permanenti che possono agire sugli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina. Pertanto al momento del montaggio i portatori di impianti elettronici devono mantenere una distanza minima di 10 cm.

Collegamento elettrico: può essere effettuato solo da un tecnico specializzato autorizzato. È opportuno rispettare le disposizioni della società di fornitura di energia elettrica locale.

L'apparecchio deve essere collegato a un'installazione fissa e in conformità alle norme relative all'installazione devono essere predisposti i corrispondenti sezionatori.

Tipo di collegamento: l'apparecchio appartiene alla classe di protezione I e può essere utilizzato esclusivamente in combinazione con una connessione dotata di conduttore di messa a terra.

Il fabbricante non è responsabile del funzionamento inadeguato e dei possibili danni causati da installazioni elettriche non adeguate.

Cavo di rete: è possibile che sia già collegato alla scatola di allacciamento del piano cottura oppure viene fornito insieme all'apparecchio e deve essere installato esclusivamente da un esperto autorizzato o dal personale debitamente qualificato del servizio di assistenza clienti. I dati necessari per l'allacciamento sono indicati sulla targhetta di identificazione e sullo schema di allacciamento.

Utilizzare esclusivamente il cavo fornito in dotazione insieme all'apparecchio o consegnato dal servizio di assistenza tecnica.

Montaggio sotto il piano di lavoro: Il piano di lavoro a induzione può essere installato solo su cassetto o forni con ventilazione forzata. Al di sotto del piano di cottura non possono essere montati frigoriferi, lavastoviglie, forni senza sistema di aerazione o lavatrici.

Centro di aspirazione: la distanza tra il centro di aspirazione e il piano di cottura deve corrispondere almeno alla distanza indicata per il centro di aspirazione nelle istruzioni per il montaggio.

Piano di lavoro: piatto, orizzontale e stabile. Attenersi alle istruzioni del fabbricante del piano di lavoro.

Se lo spessore del piano di lavoro all'interno del quale viene incassato il piano di cottura non corrisponde ai requisiti richiesti, rinforzare il piano di lavoro con materiale refrattario e resistente all'acqua fino a raggiungere lo spessore minimo consigliato. In caso contrario non viene garantita una sufficiente stabilità.

- Il piano di lavoro all'interno del quale viene incassato il piano di cottura deve essere in grado di sostenere carichi di ca. 60 kg.
- Controllare la planarità del piano di cottura solo dopo che è stato incassato.

Garanzia: la garanzia del prodotto non è valida se l'installazione, la connessione o il montaggio vengono effettuati in maniera impropria.

Avvertenza: Qualsiasi tipo di manipolazione all'interno dell'apparecchio, inclusa la sostituzione del cavo di alimentazione, deve essere effettuata esclusivamente da personale del servizio di assistenza tecnica debitamente formato.

Preparazione dei mobili, figura 1/2/3

Mobili ad incasso: resistenti a una temperatura minima di 90° C.

Foro: rimuovere i trucioli dopo le operazioni di taglio.

Superfici di taglio: chiuderle ermeticamente con materiale resistente al calore.

Montaggio sopra il cassetto, figura 2a

Il piano di lavoro: deve avere uno spessore minimo di 20 mm.

Sistema di aerazione: la distanza tra la superficie del piano di lavoro e la parte superiore del cassetto deve essere di 65 mm.

Avvertenza: Utilizzare un ripiano intermedio in legno se nel cassetto si possono surriscaldare oggetti metallici a causa del ricircolo dell'aria durante l'aerazione del piano cottura o se in questo cassetto vengono conservati oggetti metallici piccoli e appuntiti, come ad esempio stecchini per spiedini (figura 10).

Il piano di cottura dispone di una ventola posta nella parte inferiore. In un cassetto senza ripiano intermedio non devono essere conservati piccoli oggetti appuntiti, carta o canovacci. Potrebbe essere compromesso il processo di raffreddamento o l'aspirazione della ventola. Tra il contenuto del cassetto e l'ingresso della ventola deve essere rispettata una distanza minima di 2 cm.

Montaggio su forno, figura 2b

Il piano di lavoro: deve avere uno spessore minimo di 30 mm.

Avvertenza: Controllare nelle istruzioni per il montaggio del forno se la distanza tra piano cottura e forno deve essere aumentata.

Ventilazione: la distanza tra forno e piano di cottura deve essere di almeno 5 mm.

Avvertenza: Se il piano cottura viene montato su un forno di un'altra marca, è necessario utilizzare un ripiano intermedio in legno (figura 10).

Ventilazione, figura 3

Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, il piano di cottura deve essere adeguatamente aerato.

Poiché il sistema di aerazione nella parte inferiore dell'apparecchio necessita di un sufficiente apporto di aria pulita, i mobili devono essere predisposti in modo adeguato. A tale scopo è necessario quanto segue:

- una distanza minima tra il retro del mobile e la parete della cucina e tra la superficie del piano di lavoro e la parte superiore del cassetto (figura 3a).
- un'apertura in alto sul retro del mobile (figura 3b).
- Se non è presente la distanza minima di 20 mm sul retro del mobile, deve essere predisposta un'apertura nella parte inferiore (figura 3c).

Avvertenze

- Se l'apparecchio viene montato in una cucina a isola o in un'altra collocazione non descritta in questo manuale, è necessario provvedere a un'aerazione adeguata del piano di cottura.
- Non chiudere ermeticamente lo zoccolo inferiore.

Montaggio dell'apparecchio, figure 4/5/6/7/8/9

Avvertenza: Per il montaggio del piano di cottura usare guanti protettivi. Le superfici non visibili potrebbero presentare bordi taglienti.

Negli apparecchi senza cavo preinstallato, introdurre il cavo di rete nella presa di collegamento.

1. Capovolgere il piano di cottura e depositarlo sul fondo dell'imballaggio, su un panno o su un'altra superficie per evitare di graffiarlo.
2. Sollevare il coperchio della presa di collegamento con l'aiuto di un cacciavite (figura 4).
3. Allentare le vite di fissaggio e sollevare la fascetta stringitubo con l'aiuto di un cacciavite (figura 5).
4. Effettuare l'allacciamento alla presa di collegamento esclusivamente in conformità a quanto mostrato in figura (figura 6):

BN: marrone
BU: blu
GN/YE: giallo e verde
BK: nero
GY: grigio

Avvertenze

- Se l'allacciamento viene eseguito secondo lo schema di collegamento 2L/2N~, la disposizione dei ponticelli deve essere modificata secondo lo schema.
 - Prestare attenzione a che le viti sulla presa di collegamento vengano serrate dopo il collegamento dei cavi.
5. Fissare il cavo di rete con la fascetta stringitubo e serrare la vite di fissaggio (figura 7a).
 6. Chiudere il coperchio della presa di collegamento.

Avvertenza: Disporre il cavo nella parte interna della presa di collegamento per facilitarne la chiusura.
 7. Se il cavo di rete interferisce con il cassetto, fissare il cavo nella parte inferiore del piano di cottura servendosi della fascetta serracavi fornita in dotazione (figura 7b).

Avvertenza: Se è necessario un cavo di collegamento alla rete elettrica più lungo, si prega di contattare il servizio di assistenza clienti. Sono a disposizione cavi di collegamento fino a 2,20 m di lunghezza.